

## Coffee RIS 24blg

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **81**
- SRM **36.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	8 kg (74.1%)	79 %	4
Ziarno	Fawcett - czekoladowy 1200	0.35 kg (3.2%)	71 %	1200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.3%)	20 %	650
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.3%)	75 %	150
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (11.1%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	70 g	50 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kawa	250 g	Fermentacja cicha	---
-----------------	------	-------	-------------------	-----